



春夏到「海霸王」 正好嚐鮮

這一次要推薦的餐廳非常特別，大家一定不會想到，要寫的是「海霸王」，所以說很特別，有幾個原因，非先說不可。

海霸王大概全台北人都吃過，即使不是特地吃去，親朋好友結婚，也一定會去；海霸王的場地可以容納一次上百桌，這麼多訂席，結婚的季節不容易找，除非搭棚辦桌，否則第一個考慮就是選擇海霸王，場地大外，經濟實惠是一般人考慮的原因。

除了喜宴、壽宴，它的一個價錢吃到底，任人吃冷吃熱、吃烤吃涮吃到飽，亦是一

家齊聚，歡樂無比的去處，海霸王幾乎是人人去過的餐廳。

另外主要推薦是魚翅鮑魚一次要吃得痛快，有地方了，就是海霸王。

朋友此回有心帶我們去，已經邀請了好幾次，大家都忙，聚不在一起。這一次，趁著加拿大僑團來訪，就一道吃去。邀了好久的聚會，結果，所有人面有滿意狀外，舌齒留津味滿意，吃完，感覺非告訴未曾食過的朋友，別怕口袋出問題，每一種都標示了價目，尤其價低，值得一去再去。

新品「龍翅鮑」

新推出來的「龍翅鮑」，我們吃到的一一推薦給讀者，食之前，不妨認識一下食材。

第一道的「一品魚翅」，魚翅是主角，要魚翅有味，得耐時間以他料烘托，渲染出其醇厚味覺，未食前，送上桌時，掀開碗蓋一剎那，熱氣隨之上升，食前的視覺感受仍然重要，那保證入嘴絕對燙口，得吹一吹才好入口，這亦是食

翅湯的第一要件，引起食的慾望，添增了興味。

吃魚翅是中國飲食視為宴席上最高貴的珍饈，明朝李時珍寫有：「鯊

魚古稱鮫……腹下有翅，味並肥美，南人珍之。」，《本草綱目拾遺》記：「凡宴會餚饈，必設此物以為珍享。」足見魚翅入菜已有數百年歷史，並且是沿海一帶的中國南方省份所特有。

古人認為魚翅是補五臟，益氣開胃、補腎、補肺之物，除食之享美味，亦視其能有補養功效。依現代營養分析，每



■紅豆見相思。



■窗外有好景。

100克的魚翅，含蛋白質高達83克，鈣、鐵等礦物質，並富有膠質，是人體所需的營養成份。

處理魚翅費時多功夫，先從洗沙、去骨、煮、煨等，並以酒、薑去腥，最後以老母雞、里肌肉、金華火腿提味，一般家庭根本沒有時間，爲了吃一碗魚翅，如此大費周章去侍候魚翅。

海霸王推出龍翅鮑，就是滿足想痛啖魚翅的最好招數，「一品魚翅」是我們坐了下來，不久第一道送上來的菜餚，此時，大家的味覺還未存有他味，喝一口水，即可享用魚翅。翅湯要熱要美翅的形體完美，我們都感受到了。吃完此一碗，還想著，趕快招兵買馬再吃去，這一碗，食時，就依著掀碗見翅，什麼都不要添加入碗，那是真味。

通常食翅，都會附加豆芽、浙醋；紅醋的始作俑者當初可能燒翅方式或翅質不佳，而以醋壓味。又銀芽食時，並非放入湯中，置小碟，給食翅後，拾芽入口，爽口清味再吃他菜之用。

紅醋置於桌上有其作用，翅湯腴濃，感覺消化不了，蘸一點入口則有助消化，紅醋與銀芽往往誤導食者失去真味，確實非常可惜，借寫龍翅鮑一角，釐正翅之正確食方。又食翅之前，若已先吃他物，切記，先喝一些白開水，才吃翅，亦是食翅真味方法之一。



■焗九孔美滋滋。



■清清如水原盅雞湯。



■浮沈間見美味。

「法式焗龍蝦」 肉香味甜美

第二道的「龍蝦」，是「法式焗龍蝦」，以起司增加蝦肉的濃香，有別於中式的蒜味；龍蝦以春夏間捕獲的最甜美，蝦肉咀嚼間有甜滋滋的味感，鮮活的龍蝦肉質堅硬，食之有味。

龍蝦亦營養豐富，除了富有蛋白質外，維他命A B C E都有。古人認為龍蝦能滋陰健胃，其頭殼尤其有健腦治神經衰弱之效，有美味可賞又有健身之功，食之，當然不亦樂乎。

土產台灣鮑 春夏是品味的佳期

再上桌的第三道是「活鮑魚」，即有小鮑魚之稱的九孔，優質的九孔食來肉結實，春夏是味最美時期，台灣九孔養殖業發達，餐桌上出現九孔算是較平常的

海鮮。遠來客可是睜大眼，常食依然是明目之物，以美乃滋焗，入口油滋滋，先有香味竄入齒牙，繼而嫩中帶嚼勁的厚醇味，一次5粒全上，雖胃小者口中喊投降，還是粒粒掃光。

主攻的龍翅鮑上陣後，小品的生魚片實在在飽足感後吃不下，有朋友換了清蒸石斑，感覺肉少了些。緊跟著是原盅雞湯，中國飲食見熱湯總會忍不住又有食的慾望，此時一邊吃一邊想，實在物超所值。

最後，「京都飯糰」是讓大胃王心滿意足，鹹後甜點的「紅豆情人」是壓陣爽口小點，在口腹都充裕滿足之餘，甜滋滋還是受歡迎。